ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

EasyPlus
Forno 6 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

EasyPlus

Forno 6 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

239700 (FCZ061GCG2)	Forno 6 griglie GN 1/1, EasyPlus con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas, cottura in due fasi, sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N°

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata.Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico.Iniezione manuale dell'acqua in cella.Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione.Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento).Sonda di temperatura per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304.Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

Caratteristiche e benefici

- Sonda di temperatura inclusa
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:-0 = nessuna produzione-1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)-3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)-5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)-7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)-9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Bruciatore a gas certificato da Gastec per l'alta efficienza e basse emissioni.
- Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).
- Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.

Costruzione

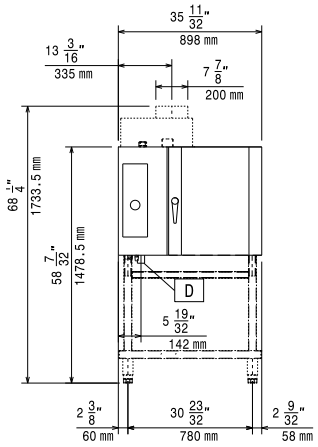
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

Approvazione:

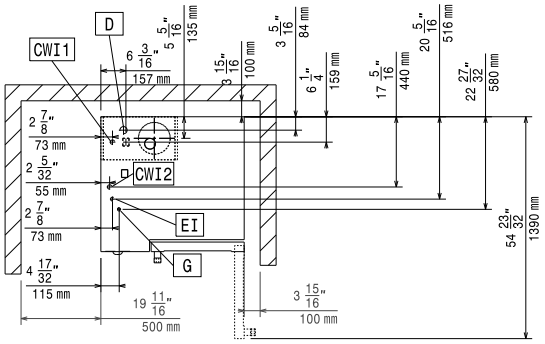
EasyPlus
Forno 6 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

EasyPlus
Forno 6 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

Fronte

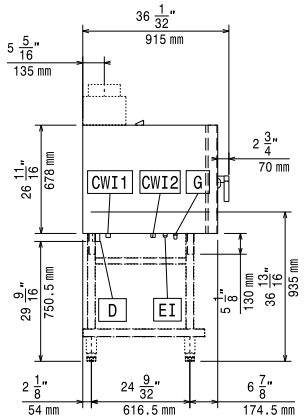


Alto



CWI
= Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale
G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
239700 (FCZ061GCG2)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata	0.25 kW

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	17.4 mbar
Resistenze:	34090 BTU (10 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza totale dell'acqua:	5-50 ppm
Pressure, bar min/max:	1-2.5 bar
Scarico "D":	1"1/4

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Posizionamento:	5 centimetri lato posteriore e lato destro.
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:	6 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	30 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	808 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	898 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Peso netto:	123 kg
Peso imballo:	130 kg
Volume imballo:	1 m³

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2015.10.26

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas — PNC 640791 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas — PNC 640792 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) — PNC 920002 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno) — PNC 920003 ❑
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) — PNC 921305 ❑
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua — PNC 921306 ❑
- Kit ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922003 ❑
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922004 ❑
- Struttura scorrevole per forno 6 GN 1/1, passo 65mm — PNC 922005 ❑
- Struttura scorrevole per forno 5 GN 1/1, passo 80mm — PNC 922008 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN — PNC 922012 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922021 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) — PNC 922036 ❑
- Struttura pasticceria con ruote per forno 6 GN 1/1, passo 80mm (5 guide). — PNC 922065 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) — PNC 922074 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli — PNC 922086 ❑
- Supporto per base forni 6 GN 1/1 LW per installazioni con cappa — PNC 922087 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Filtro grassi per 6 GN 1/1 — PNC 922177 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922195 ❑
- Struttura per contenitore detergente - a muro — PNC 922209 ❑
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN — PNC 922212 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922226 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm — PNC 922232 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) — PNC 922235 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 6 GN 1/1 — PNC 922244 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 GN 1/1 — PNC 922245 ❑
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi — PNC 922246 ❑
- Scudo termico per forno 6x1/1 GN — PNC 922250 ❑
- Nasello doppia chiusura porta a doppio scatto — PNC 922265 ❑
- Griglia GN 1/1 per 8 polli — PNC 922266 ❑
- Kit HACCP integrato per forni — PNC 922275 ❑
- Kit conversione da gas metano a GPL — PNC 922277 ❑
- Struttura fissa pasticceria per forni 6 GN 1/1. Ospita 5 teglie passo 85 mm — PNC 922282 ❑
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922283 ❑
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni — PNC 922286 ❑
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW — PNC 922287 ❑
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette — PNC 922288 ❑
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno — PNC 922290 ❑
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio — PNC 922299 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate — PNC 922300 ❑
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas 6 &10 GN 1/1 — PNC 922318 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 922320 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922321 ❑
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) — PNC 922323 ❑
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW — PNC 922324 ❑
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. — PNC 922326 ❑
- 4 spiedini lunghi — PNC 922327 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922329 ❑
- Supporto per rialzo base del forno 6 gn 1/1 o per rialzo di due forni sovrapposti 6+6 gn 1/1 — PNC 922330 ❑
- Rialzo per due forni 6 GN 1/1 sovrapposti con ruote (altezza rialzo 250 mm) — PNC 922331 ❑
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1) — PNC 922333 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. — PNC 922338 ❑
- Microfiltro per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922342 ❑
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 6 e 10 GN 1/1 — PNC 922343 ❑
- Adattatore per camino — PNC 922346 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini — PNC 922348 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 — PNC 925006 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2015.10.26